



Menus : semaine 34 du 19 au 23/08/2024

Déjeuner

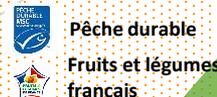


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage		Blé aux petits légumes	Salade savoyarde	Betteraves au thon
Plat protidique	Filet de colin Crème ciboulette	Burger	Emincé de bœuf Stroganoff	Cuisse de poulet	Œufs gratinés
Accompagnement	Epinards hachés à la crème	Pommes rissolées	Haricots verts	Spaghettis	Poêlée méridionale
Produit laitier	Reblochon	Fromage blanc	Rondelé	Brie	Petit Nova aux fruits
Dessert	Yaourt aux fruits	Donuts	Pêche jaune	Melon	Cake poire - chocolat



Végétarien

Entrée	Pizza au fromage		Blé aux petits légumes	Salade verte	Betteraves rouges
Plat protidique	Croq'veggie	Burger végétarien	Emincé végétarien	Escalope de blé	Œufs gratinés
Accompagnement	Epinards hachés à la crème	Pommes rissolées	Haricots verts	Spaghettis	Poêlée méridionale
Produit laitier	Reblochon	Fromage blanc	Rondelé	Brie	Petit Nova aux fruits
Dessert	Yaourt aux fruits	Donuts	Pêche jaune	Melon	Cake poire - chocolat





Menus : semaine 35 du 26 au 30/08/2024

Déjeuner



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Champignons à la grecque	Carottes râpées à l'orange	Guacamole Tortillas	Salade de pâtes aux légumes	Tomate persillée
Plat protidique	Escalope de poulet aux champignons	Filet de lieu à la provençale	Côte de porc <i>ou</i> Emincé de dinde	Crousti'fromage	Sauté de veau
Accompagnement	Aubergine grillée	Purée de brocolis	Céréales aux légumes	Ratatouille	Riz
Produit laitier	Petit Nova nature	Carré Frais	Cantal	Camembert	Buchette de chèvre
Dessert	Brugnon	Riz au lait	Crème dessert vanille	Abricot	Île flottante



Végétarien

Végétarien

Entrée	Champignons à la grecque	Carottes râpées à l'orange	Guacamole Tortillas	Salade de pâtes aux légumes	Tomate persillée
Plat protidique	Nuggets végétariens	Boulettes de lentilles	Burger végété	Crousti'fromage	Saucisses végétariennes
Accompagnement	Aubergine grillée	Purée de brocolis	Céréales aux légumes	Ratatouille	Riz
Produit laitier	Petit Nova nature	Carré Frais	Cantal	Camembert	Buchette de chèvre
Dessert	Brugnon	Riz au lait	Crème dessert vanille	Abricot	Île flottante



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC



Label rouge



Pêche durable



Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale



Produit fermier



Menus : semaine 36 du 02 au 06/09/2024

Déjeuner



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles		Terrine de campagne <i>ou</i> Terrine aux 3 légumes	Haricots verts au thon	Salade de chou chinois aux cranberries
Plat protidique	Crêpe au fromage	Hot-dog <i>ou</i> Hot-dog saucisse de volaille	Poulet au curry	Filet de saumon Sauce aneth	Steak haché Sauce bordelaise
Accompagnement	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre rissolées	Flan de légumes	Céréales gourmandes	Pennes
Produit laitier	Comté	Fromage blanc	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne	Carré Frais
Dessert	Poire de Savoie	Donuts	Ananas	Pêches au sirop	Mousse au chocolat



Végétarien

Entrée	Salade de lentilles		Terrine aux 3 légumes	Haricots verts	Salade de chou chinois aux cranberries
Plat protidique	Crêpe au fromage	Hot-dog végétarien	Emincé au curry	Nuggets végétariens	Burger végétarien
Accompagnement	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre rissolées	Flan de légumes	Céréales gourmandes	Pennes
Produit laitier	Comté	Fromage blanc	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne	Carré Frais
Dessert	Poire de Savoie	Donuts	Ananas	Pêches au sirop	Mousse au chocolat

Végétarien	Bio	Porc	Produit régional	AOP	AOC	Pêche durable	Haute Valeur Environnementale
Viande française	Produit frais	Produit local	Fait maison	IGP	Label rouge	Fruits et légumes français	Produit fermier





Menus : semaine 37 du 09 au 13/09/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle <i>ou</i> Nems aux légumes	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Œufs à la mayonnaise	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Filet de cabillaud <i>ou</i> Sauce crécy	Escalope de porc <i>ou</i> Escalope de volaille	Rôti de veau au jus	Lasagnes de légumes	Haut de cuisse de poulet
Accompagnement	Purée de brocolis	Poêlée de légumes	Riz créole		Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt nature	Edam	Abondance	Tartare	Petit Nova sucré
Dessert	Mangue à la menthe	Tropézienne	Liégeois vanille	Poire de Savoie	Prunes



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Nems aux légumes	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Œufs à la mayonnaise	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Croq'veggie	Escalope de blé	Emincé en sauce	Lasagnes de légumes	Crousti'fromage
Accompagnement	Purée de brocolis	Poêlée de légumes	Riz créole		Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt nature	Edam	Abondance	Tartare	Petit Nova sucré
Dessert	Mangue à la menthe	Tropézienne	Liégeois vanille	Poire de Savoie	Prunes



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC



Label rouge



Pêche durable



Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale



Produit fermier



Menus : semaine 38 du 16 au 20/09/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons et maïs	Piémontaise <i>ou</i> Salade de pommes de terre	Betteraves Œufs	Salade de chou blanc à l'emmental
Plat protidique	Sauté de bœuf aux olives	Gratin de tortis montagnard aux lentilles et potiron	Emincé de porc à la moutarde <i>ou</i> Crousti'fromage	Blanquette de la mer	Boulettes d'agneau
Accompagnement	Céréales gourmandes		Poireaux à la crème	Pommes de terre vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Carré Frais	Brie	Yaourt nature	Comté	Fromage blanc
Dessert	Poire au chocolat	Compote de pomme	Banane	Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes



Végétarien

Végétarien	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons et maïs	Salade de pommes de terre	Betteraves Œufs	Salade de chou blanc à l'emmental
Plat protidique	Burger végétarien	Gratin de tortis montagnard aux lentilles et potiron	Crousti'fromage	Saucisse végétarienne	Boulettes végétariennes
Accompagnement	Céréales gourmandes		Poireaux à la crème	Pommes de terre vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Carré Frais	Brie	Yaourt nature	Comté	Fromage blanc
Dessert	Poire au chocolat	Compote de pomme	Banane	Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes



Végétarien



Viande française



Bio

Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC



Label rouge



Pêche durable



Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale



Produit fermier



Menus : semaine 39 du 23 au 27/09/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de courgettes	Salade tex-mex	Macédoine	Coleslaw	Mousse de thon
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet	Brochettes de poisson pané	Rôti de porc au jus ou Omelette	Crousti'fromage	Steak haché
Accompagnement	Pennes	Poêlée italienne	Cœur de blé	Duo de haricots verts et beurre	Purée de potiron
Produit laitier	Tartare	Abondance	St-Paulin	Yaourt nature	Tomme de Chèvre
Dessert	Crème au caramel	Mousse au citron	Pomme de Savoie	Tarte au chocolat	Poire au chocolat



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de courgettes	Salade tex-mex	Macédoine	Coleslaw	
Plat protidique	Boulettes végétariennes	Nuggets de blé	Burger végétarien	Crousti'fromage	Pané de blé
Accompagnement	Pennes	Poêlée italienne	Cœur de blé	Duo de haricots verts et beurre	Purée de potiron
Produit laitier	Tartare	Abondance	St-Paulin	Yaourt nature	Tomme de Chèvre
Dessert	Crème au caramel	Mousse au citron	Pomme de Savoie	Tarte au chocolat	Poire au chocolat





Menus : semaine 40 du 30/09 au 04/10/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles				
Plat protidique	Diots de Savoie <i>ou</i> Saucisse de volaille 				
Accompagnement	Polenta				
Produit laitier	P'tit Louis				
Dessert	Pêche au sirop				



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles				
Plat protidique	 Chipolata végétarienne				
Accompagnement	Polenta				
Produit laitier	P'tit Louis				
Dessert	Pêche au sirop				



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



AOC



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



Label rouge



Fruits et légumes français



Produit fermier